



Menü

Schaumsuppe von Steinpilzen
mit weißem Trüffelschaum



Spreewald-Forellenfilet auf Safranbirne,
gelben Frieseé und Chili-Brösel

2016 Sauvignon Blanc, Moosbacher . Pfalz 0,1 l



Gebratener Frischlingsrücken vom "Fläminger Wild"
auf Holunder-Pastasotto, Steinpilzen und Marrakesch-Jus

2012 Barolo DOCG Enrico Serafino, Piemont 0,1 l



Trüffelkäse mit gesalzenen Haselnüssen und gelben Pflaumen

2015 Scharzhof Riesling fruchtsüß, Egon Müller, Mosel 5 cl



„Dessert - Variation vom Apfel“

"The Tawny" Port Graham`s 5 cl

5-Gang-Menü	58 €
4-Gang-Menü	49 €
3-Gang-Menü	39 €
Weinbegleitung	25 €